

Haute Cuisine Alpine

La haute cuisine alpine est l'art d'élever le goût à la hauteur des montagnes. Elle s'inspire de la rigueur de l'altitude et de la richesse du terroir pour créer une gastronomie de précision, d'émotion et d'équilibre.

Aux Explorateurs, chaque plat traduit cette harmonie entre technicité et nature : une cuisson adaptée à l'air sec, des produits locaux sublimes — fromages, truite, herbes, vins de Savoie — et une recherche constante du geste juste.

C'est une cuisine couture, élégante et sur-mesure, où le raffinement du détail rencontre la force brute des Alpes. Un hommage à l'aventure, à la maîtrise et à la beauté d'un environnement unique.

Alpine haute cuisine is the art of elevating flavor to the height of the mountains.

It draws inspiration from the rigor of altitude and the richness of the local terroir to create a gastronomy defined by precision, emotion, and balance.

At Les Explorateurs, every dish expresses this harmony between technique and nature: cooking adapted to the dry mountain air, local ingredients magnified — cheeses, trout, herbs, Savoie wines — and a constant pursuit of the perfect gesture.

It is a couture cuisine, elegant and tailor-made, where refined detail meets the raw power of the Alps.

A tribute to adventure, mastery, and the beauty of an extraordinary environment.



Menu Grande Expédition

Menu en 7 temps

7 courses menu

180 €

Truite marinée et flambée • *Marined and flamed Trout*

Fenouil – Sauce à l’oseille – Cédrat

Fennel – Sorrel sauce – Citron

Homard Breton • *Breton lobster*

Céleri – Petits pois – Bisque parfumée au kumquat

Celery – Peas – Kumquat-scented bisque

Péla du Piémont • *Piémont-style Péla*

Citron confit

Confit lemon

Omble Chevalier • *Arctic Char*

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon

Filet de veau farci • *Stuffed veal fillet*

Morilles – Asperges vertes – Jus corsé de veau – Orange sanguine

Morels – Green asparagus – Veal jus – Blood Orange

Polenta crémeuse vanillée • *Creamy vanilla Polenta*

Glace Sérac – Meringue – Pomelo

Serac ice cream – Meringue – Pomelo

Entre hiver et printemps • *Between winter and spring*

Premières fraises – Yuzu – Glace infusée aux feuilles de sakura

First strawberries – Yuzu – Sakura leaf-infused ice cream

Ou / or

Mousse et crémeux chocolat • *Chocolate mousse and crémeux*

Cardamome et cassis – Glace café vert

Cardamom and blackcurrant – Green coffee ice cream



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Menu Randonnée Alpine

Menu en 5 temps - 5 courses menu

150 €

Truite marinée et flambée · *Marined and flamed Trout*

Fenouil – Sauce à l'oseille – Cédrat

Fennel – Sorrel sauce – Citron

Péla du Piémont au citron confit

Piémont-style Péla with confit lemon

Omble Chevalier · *Arctic Char*

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

Cauliflower and pistachio puree – Bergamot Sabayon

Poularde de Bresse en deux services

Bresse poultry in two services

Suprême rôti – Jus aux éclats de châtaignes

Cuisse confite en Raviole – Sauce Chignin Bergeron – Clémentine

Roasted breast – Jus with shards of chestnut

Confit leg in ravioli – Chignin Bergeron sauce – Clementine

Entre hiver et printemps · *Between winter and spring*

Premières fraises – Yuzu – Glace infusée aux feuilles de sakura

First strawberries – Yuzu – Sakura leaf-infused ice cream

Ou / or

Mousse et crémeux chocolat · *Chocolate mousse and crémeux*

Cardamome et cassis – Glace café vert

Cardamom and blackcurrant – Green coffee ice cream

Menu Végétal Sur-mesure

Menu en 5 temps - 5 courses menu

125 €

Un voyage culinaire personnalisé, composé d'une suite de plats végétariens, pensé pour respecter chaque préférence alimentaire et offrir une expérience de haute cuisine alpine en totale liberté.

A personalized culinary journey, composed of a sequence of vegetarian dishes, designed to respect every dietary preference and offer a taste of Alpine haute cuisine in complete freedom.



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Cap sur l'Aventure

Truite marinée et flambée • *Marined and flamed Trout* 37 €

Fenouil – Sauce à l'oseille – Cédrat

Fennel – Sorrel sauce – Citron

Péla du Piémont au citron confit 37 €

Piémont-style Péla with confit lemon

Homard Breton • *Breton lobster* 41 €

Céleri – Petits pois – Bisque parfumée au kumquat

Celery – Peas – Kumquat-scented bisque

Omble Chevalier • *Arctic Char* 58 €

Purée de Choux-fleurs et pistache – Sabayon bergamote

Cauliflower and pistachio puree – Bergamot sabayon

Filet de veau farci • *Stuffed veal fillet* 64 €

Morilles – Asperges vertes – Jus corsé de veau – Orange sanguine

Morels – Green asparagus – Veal jus – Blood Orange

Poularde de Bresse en deux services 64 €

Bresse poultry in two services

Suprême rôti – Jus aux éclats de châtaignes

Cuisse confite en Raviole – Sauce Chignin Bergeron – Clémentine

Roasted breast – Jus with shards of chestnut

Confit leg in ravioli – Chignin Bergeron sauce – Clementine

Carte créée par le Chef Camille VALLET
et le chef pâtissier Sébastien DELEGLISE,
en collaboration avec le Chef Romuald FASSENET,
Meilleur Ouvrier de France 2004

Traversée des Pâturages

23 €

Chariot de fromages de Savoie

Savoie cheeses trolley



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Douceurs Ultimes

Desserts signés Sébastien DELEGLISE,
Trophée Passion Dessert 2023

25 €

Entre hiver et printemps · Between winter and spring

Premières fraises – Yuzu – Glace infusée aux feuilles de sakura

First strawberries – Yuzu – Sakura leaf-infused ice cream

Mousse et crémeux chocolat · Chocolate mousse and crémeux

Cardamome et cassis – Glace café vert

Cardamom and blackcurrant – Green coffee ice cream

Accord mets et vins

Accord en 3 temps · Three-course pairing

60 €

Alpin · *Alpine*

Accord en 5 temps · Five-course pairing

92 €

Alpin · *Alpine*

Exploration en 7 temps, accord mix avec et sans alcool

145 €

Seven-course exploration, mixed pairing with and without alcohol



Prix nets T.V.A comprise. *All taxes included.*

Nos Fournisseurs

- Huilerie Beaujolaise (69) : Huiles et Vinaigres
- Le Moulin Taron (39) : Farine et Semoule de maïs torréfié
- Ferme des Treize Fontaines à Brézins (38) : Huile de noix
- Maison JA Savoie Mont Blanc (73) : Boucher
- La Famille MIERAL (01) : Volailles de Bresse
- Serge JAY (73) : Sérac, Tomme de Brebis et Yaourt
- Damien ALBERT (73) : Beaufort
- La Cave d’Affinage de Rognaix (73) : Fromages
- Valrhona (26) : Chocolat
- Vincent BALLOT Meilleur Ouvrier de France (70) : Cafés
- Fleur Délice (26) : Maraîcher
- Les Agrumes Bachès (66)
- Truffe ALENA (33)
- Fera LEMAN (74)
- Pisciculture PETIT (01) Truite
- Diot de Savoie (73) Montcharvin
- Pisciculture Murgat (38) Omble
- Safran des Alpes (38)

